PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE LLICÈNCIA D'ÚS PRIVATIU DEL BAR DEL CASAL DE VALLROMANES

1. OBJECTE

És objecte del present plec la concessió de llicència, mitjançant concurrència, per a la gestió i explotació del Bar, propietat municipal, del Casal de Vallromanes, situat a Rambla Vallromanes, núm.65 de Vallromanes.

La gestió i l'explotació del Bar ha d'estar en funcionament en els horaris mínims establerts al PCAP, amb les garanties suficients ja que és un servei necessari indispensable i complementari de l'activitat cultural, associativa, festiva i d'altre caràcter que es desenvolupa al Casal de Vallromanes.

2. FUNCIÓ DEL BAR DEL CASAL DE CULTURA

1. El bar del Casal cultural fa les funcions d'espai relacional i d'acollida del centre cívic.

2. El servei de bar ha de facilitar i conviure amb els usos propis d'un espai relacional: espai de trobada comunitari, punt de trobada de les famílies vinculades al projecte, espai per a reunions petites, jocs de taula, etc.

3. Com a espai relacional afavorirà l'acollida de totes les persones sense fer distinció i sense cap tipus de discriminació per raó de naixement, ètnia, sexe, religió, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social, les persones usuàries del servei.

4. Promou els valors comunitaris i culturals.

5. Afavoreix la participació dels veïns i veïnes en la vida cultural del barri promovent activitats culturals i comunitàries o recolzant-les (concursos gastronòmics, actuacions de petit format, …)

6. És un espai de difusió de les activitats del Casal de Cultura.

7. El bar forma part del projecte del Casal de Cultura, i com a tal, participa dels espais de treball pel correcte funcionament del servei.

3. RÈGIM D'ÚS DEL CASAL DE CULTURA

1. Les instal·lacions s'han d'usar per desenvolupar-hi l'activitat de bar, per la qual el seu titular pot oferir, mitjançant preu, àpats al públic consistents bàsicament en begudes, gelats, pastes, entrepans calents i freds, tapes, fruits secs, aperitius, llaminadures i plats combinats, per ser consumits en les mateixes instal·lacions objecte de la llicència.

2. L'ús de les instal·lacions cedides es realitza a risc i ventura del titular de la llicència.

3. L'Ajuntament no es fa responsable de la falta de pagament del titular de la llicència amb els seus proveïdors, ni de les seves obligacions, ni dels desperfectes, ni robatoris que es pugui cometre.

Codi Validació: 4DNS4LPFCA3CWFXTZP4ZPTXC7
Verificació: https://vallromanes.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 6

4. Indemnitzar tercers dels danys que els pogués ocasionar el funcionament del servei, o com a conseqüència de l'actuació del propi contractista, del personal al seu càrrec, o fins i tot, de l'estat deficient dels elements de l'establiment. Amb aquest motiu l'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 300.000 euros per cobrir els riscos de l'activitat.

5. El titular de la llicència és responsable del manteniment de l'ordre i de l'ús pacífic de les instal·lacions i espais. També és responsable del correcte tancament de l'establiment i de l'activació de les alarmes.

6. Queda prohibit fumar i vendre tabac, organitzar jocs d'atzar amb apostes i instal·lar màquines recreatives o escurabutxaques.

7. Aplicar la normativa vigent pel que fa a la venta d'alcohol a menors. Queda totalment prohibit fer apologia del consum d'alcohol, mitjançant anuncis i cartells de qualsevol tipus.

8. És a càrrec del titular de la llicència les despeses de retolació de l'activitat. Qualsevol canvi dels rètols existents ha de disposar de l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

9. El titular de la llicència ha d'assistir a les reunions convocades per l'equip tècnic de l'Ajuntament, i ha d'atendre els requeriments que li dirigeixi.

4. OBRES I INSTAL·LACIONS

Les instal·lacions objecte de la llicència d'ús privatiu, són les següents:

1. La llicència inclou l'ús de les següents instal·lacions:

a) L'espai habilitat inclou la sala del bar, la barra, la cuina, un espai de magatzem i WC de propietat municipal, així com les zones externes d'accés al bar. Al bar es pot accedir des de l'exterior del centre i pel vestíbul de l'entrada principal.

b) Els serveis de llum, aigua i gas requerits per a l'activitat.

Referència cadastral	1782005DF4918S0001JR
Localització	Rambla de Vallromanes, nº 65.
Classe:	Urbana
Coeficient:	--
Ús:	Restauració - recreatiu
Any de Construcció:	2005

Atès que el títol per la ocupació del domini públic és una llicència d'ús privatiu, no s'autoritzarà la sota cap concepte la transformació del domini objecte de la llicència.

Codi Validació: 4DNS4LPFCA3CWFXTZP4ZPTXC7
Verificació: https://vallromanes.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 2 de 6

En el cas que el contractista requereixi realitzar, petites adaptacions que consideri necessàries per a l'adequat desenvolupament de l'explotació, haurà de sol·licitar la autorització municipal corresponent, i complir en la seva execució les directrius que se li assenyalin els serveis municipals competents.

Tanmateix serà al seu càrrec les petites adaptacions, que amb la mateixa finalitat del paràgraf precedent li ordeni l'Ajuntament

El local està dotat del mobiliari i la maquinària que figura en l'annex 3 del PCAP. El mobiliari i maquinària és propietat de l'Ajuntament i haurà de revertir-li en perfectes condicions al finalitzar la contractació, per la qual cosa el contractista se'n farà càrrec de la seva conservació i manteniment.

Qualsevol canvi o modificació que es pretengui introduir haurà de ser notificada a l'Ajuntament, que, en el seu cas, haurà d'autoritzar-la expressament i practicar la corresponent anotació a l'inventari de béns del Bar del Casal.

Serà a càrrec del contractista l'adquisició, la reparació i la conservació dels estris i la maquinària que calguin per a la correcta prestació del servei.

c) En el cas que fos necessari reposar les taules i cadires del Bar, l'adjudicatari tindrà l'obligació de reposar aquestes segons el mateix model que les actuals, i si això no fos factible s'ha d'escollir un model el més semblant possible a l'existent I disposar del vistiplau de l'Ajuntament.

5. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Les obligacions del contractista són les següents:

a) Desenvolupar únicament l'activitat econòmica de bar i posar-lo en funcionament en el termini màxim de 15 dies comptats des de la signatura del contracte, excepte casos de força major, i mantenir el servei, en cas d'extinció normal del contracte, fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
b) Atendre personalment el servei, destinar la instal·lació a l'objecte específic de la contractació i no aplicar-la a altres usos, ni alienar-la, gravar-la o cedir-la a tercers sota cap forma contractual.
c) Fer les inversions necessàries per gestionar i oferir el serveis en condicions òptimes. Aportar els equipaments i els estris que siguin necessaris per desenvolupar l'activitat.
d) Que es mencioni explícitament que es tracta d'un equipament cívic de titularitat municipal de l'ajuntament de Vallromanes
e) Facilitar la circulació i accessibilitat a l'espai de bar des de tots els seus accessos, tant els que donen a exterior, com els interiors.
f) El concessionari estarà obligat a tenir exposat al públic un llistat dels preus vigents, així com els corresponents fulls de reclamació.
g) Respectar la normativa sectorial aplicable als establiments de restauració, i a les activitat en espais exteriors.
h) El servei es prestarà de dimarts a diumenge, ambdós inclosos, i al llarg de tot l'any. El dia de descans serà, voluntari, els dilluns llevat que sigui festiu. L'horari mínim del bar serà el següent:

   - Dies feiners (dilluns a dissabte) i vigílies: de 16 a 22 h.
   - Diumenges i festius (no vigílies de festius): de 9 a les 14 h.

Codi Validació: 4DNS4LPFCA3CWFXTZP4ZPTXC7
Verificació: https://vallromanes.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 6

Aquests horaris fan referència als mínims en que l'establiment haurà de romandre obert al públic. No obstant, el bar sempre haurà de romandre obert quan es realitzin activitats al casal. En aquest casos, no podrà tancar abans fins que transcorrin 30 minuts des de la finalització de l'activitat.

No obstant, l'horari en que l'establiment podrà romandre obert al públic, com a màxim, serà el següent:

- Dies feiners (dilluns a dissabte): de 6:00 hores a 2:30 hores
- Festius i vigílies: de 7:00 hores a 3:00 hores

Aquest horari podrà ser modificat de comú acord i en base a les propostes de l'adjudicatari degudament motivades, i en tot cas sempre adequat a la normativa de funcionament dels establiments públics que regula l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, de 16 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles del Departament d'Interior de la Generalitat de Catalunya. Durant les hores de funcionament es podrà servir tota classe de begudes, tapes, entrepans freds i calents, llaminadures, pastes, fruits secs i gelats, i altres variants de naturalesa anàloga pactades prèviament amb l'ajuntament, servits exclusivament al recinte del bar.
L'adjudicatari no podrà deixar de prestar el servei temporalment, sense l'autorització de l'Ajuntament, llevat dels casos de força major.
Prèvia autorització de l'Ajuntament, l'adjudicatari podrà prestar el servei en horari especial de conformitat amb el previst a l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic,
En qualsevol cas, sempre que hi hagi activitats d'interès general al Casal, (concert, teatre, xerrades) el Bar haurà d'estar obert, com a mínim, 30 minuts després de la finalització de les mateixes.

i) El servei de bar podrà romandre tancat per un període màxim de tres setmanes a l'any, de manera voluntària. En cas que l'adjudicatari vulgui fer vacances, haurà de sol·licitar l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Dues d'aquestes dues setmanes haurà de coincidir, necessàriament, amb el període de tancament del Casal.
j) Atendre altres horaris als establerts i que vinguin motivats per la programació anual, les activitats o els serveis del Casal de Cultura, i que se li comunicarà amb suficient antelació. Qualsevol modificació que es pugui produir d'horaris serà determinada pel responsable del contracte, sense que en cap cas pugui superar l'horari màxim autoritzat als establiments de restauració, tenint en compte, especialment, l'Ordre INT/358/2011 per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives, o normativa que la substitueixi.
k) Assumir les seves responsabilitats dintre del pla d'autoprotecció del Casal (participar en els simulacres, assumir les funcions assignades dintre del pla d'emergència).
l) Respectar l'activitat i la programació pròpia del Casal de Vallromanes i de les entitats que hi tenen la seu.
m) Abonar puntualment el cànon fixat.
n) Fer-se càrrec del pagament dels subministres de llum i aigua i gas.
o) Generar un espai acollidor, net i estèticament cuidat, evitant l'ús d'instal·lacions i infraestructures que no ho afavoreixin.

Codi Validació: 4DNS4LPFCA3CWFXTZP4ZPTXC7
Verificació: https://vallromanes.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 6

p) Promoure les cures i el bon tracte tant amb els veïns i veïnes com amb l'equip tècnic.
q) El personal que atén al públic ha de portar indumentària específica i ha d'anar identificat amb el nom.
r) Garantir que tot el personal que manipuli aliments disposi de la formació adequada en higiene dels aliments segons amb l'activitat laboral que desenvolupi, d'acord amb el en el Reglament núm.852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a d'higiene dels productes alimentaris. Establir un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o aplicar les guies de practiques correctes d'higiene, per tal de garantir la correcta situació sanitària de l'establiment. En aquest sentit, el contractista respondrà, personalment i de l'actuació del seus empleats, de les conseqüències derivades de la manca de coneixements o de formació adequada en matèria higiènica sanitària, d'acord amb la normativa vigent.
s) Complir totes les obligacions que li corresponguin amb caràcter fiscal i governamental, així com aquells de caràcter laboral respecte dels seus treballadors, incloses les de previsió i seguretat social, descans anual, etc. En aquest sentit, caldrà que al final de cada anualitat el contractista presenti a l'Ajuntament tota la documentació necessària per acreditar que està al corrent de totes les obligacions anteriorment ressenyades. Això ha d'incloure, és clar, la possessió de les titulacions reglamentàries de manipulador d'aliments d'aquelles persones que treballin en la instal·lació.
t) Complir l'establert en la Llei 1/1998 de política lingüística, pel que fa a l'ús del català en les comunicacions (externes i internes), en l'atenció al públic, la retolació i la senyalització.
u) Complir estrictament tot el que s'ha ofert i declarat en la documentació presentada per prendre part en aquest procediment així com totes les obligacions derivades d'aquestes bases.
v) Abstenir-se de penjar en els vidres del bar del Casal tot tipus de cartells, inclòs en les portes d'accés a l'interior del bar.
w) Mantenir l'establiment, els equipaments, les instal·lacions i l'espai exterior en correcte estat de conservació, neteja, ordre i salubritat. Això inclou recollir l'establiment durant el temps que l'activitat roman tancada al públic. L'adjudicatari serà responsable de la neteja diària del bar i dels espais complementaris, incloent-hi els lavabos. Així mateix, haurà de subministrar i reposar els materials de neteja necessaris, així com el paper higiènic, les tovalloles de paper i el sabó per a les mans.
x) Emprar com a magatzem exclusivament aquells espais destinats a l'ús de magatzem i mantenir els espais comuns lliures d'objectes vinculats a l'activitat del bar
y) Tenir endreçat, net i en bones condicions el magatzem
z) Realitzar correctament la separació de les cinc fraccions de residus.
aa) Garantir el compliment dels valors límits de soroll i vibracions exigits per la normativa sectorial.
bb) Garantir l'ordre i l'ús pacífic en les instal·lacions referides a la clàusula 2.
cc) Complir amb la normativa vigent en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits, mitjançant proveïdors acreditats.
dd) Disposar d'un pla d'avaluació de riscos general adaptat a l'activitat.
ee) Disposar dels corresponents certificats de formació i d'informació de riscos als treballadors.
ff) Disposar dels corresponents certificats acreditatius que els treballadors del bar han realitzat els corresponents cursos de foc (ús d'extintors i de mànegues d'incendi).

Codi Validació: 4DNS4LPFCA3CWFXTZP4ZPTXC7
Verificació: https://vallromanes.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 5 de 6

gg) Subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa de responsabilitat civil per un import mínim de 300.000 euros per cobrir els riscos de l'activitat.

hh) així com una pòlissa que cobreixi els casos d'incendi, robatori i inundació, que cobreixi el valor de la instal·lació i amb una clàusula específica en el sentit que en serà beneficiari la Corporació municipal en cas de sinistre.

ii) Disposar dels corresponents certificats acreditatius que els treballadors són aptes per a la realització del servei.

jj) Obtenir les prèvies llicències i autoritzacions pertinents per a l'exercici de l'activitat.

kk) Complir les indicacions que en matèria de protecció civil, seguretat, higiene, que puguin realitzar els serveis tècnics especialitzats de l'ajuntament.

ll) Satisfer els tributs locals que gravin l'activitat i disposar de tots els permisos i documentació relacionada amb la prestació de l'activitat en total vigència.

mm) Facilitar a l'Ajuntament, quan li sigui requerit, els comptes de pèrdues i guanys i la xifra de negoci de l'activitat, en el format previst en el Pla General Comptable.

nn) La concessionària haurà de disposar de la següent documentació, la qual es trobarà a l'establiment i a disposició dels serveis tècnics municipals:
Del certificat de retirada dels olis vegetals usats, per una empresa homologada per la Junta de Residus de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb la normativa vigent.
De contracte de manteniment i neteja anual de la campana d'extracció per empresa competent.

oo) Facilitar, igualment, les dades quantitatives d'usos del servei.

pp) Informar per escrit al final de cada exercici de l'inventari del bar, tant en relació als elements inclosos en la clàusula 2, com aquells que el titular de la llicència hagi incorporat.

qq) D'acord amb la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut, disposar dels autocontrols següents:
1.- Programa de neteja i desinfecció
2.- Control per escrit de les temperatures de les instal·lacions frigorífiques
Documentació acreditativa de la vigència de l'assegurança de responsabilitat civil d'acord amb el previst en el Decret 112/2010, de 31 d'agost pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

Codi Validació: 4DNS4LPFCA3CWFXTZP4ZPTXC7
Verificació: https://vallromanes.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 6 de 6